| Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2017 |
Finalgericht von Mario Kotaska



Finalgericht von Mario Kotaska

Rosa gebratenes Lammkarree mit Tomatenkruste, Gewürzöl und Bohnen-Pfifferling-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:
1 Lammkarree mit 8 Rippchen
1 Zweig Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
150 ml Olivenöl
Rapsöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
Lammkarree abwaschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Muskat, Zucker und Olivenöl vermengen und eine Marinade herstellen. Lammkarree mit Marinade bestreichen.
In einer Pfanne in Butter mit Knoblauch und Rosmarin erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

Für die Kruste:
20 g getrocknete Tomaten
1 Ei
50 g Panko
50 g Butter
1 TL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin

Das Ei anschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Butter in einem Mixer schaumig schlagen. Getrocknete Tomaten hacken und mit Butter und Tomatenmark in einer Schüssel vermengen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, 10 Nadeln abzupfen und zu der Tomatenbutter geben. Eigelb und Panko unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammkarree aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Backpapier geben und in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Garzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Kruste belegen. Ofen auf Grillfunktion und 220 Grad schalten und 10 Minuten goldbraun gratinieren. Ruhen lassen und in einzelne Stiele teilen.

Für das Gewürzöl:
1 Zweig Bohnenkraut
½ Zimtstange
20 Fenchelsamen
10 Korianderkörner
5 schwarze Pfefferkörner
50 ml kaltgepresstes Olivenöl
10 ml dunkler Aceto Balsamico

Für das Gewürzöl Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zimt, Fenchel, Koriander und Pfeffer ohne Fett in einer Pfanne behutsam rösten und danach im Mörser zerkleinern.
Mit Olivenöl, Bohnenkraut und Balsamico abschmecken.

Für das Bohnen-Pfifferlings-Gemüse:
200 g breite Bohnen
100 g Pfifferlinge
2 Schalotten

Das Bohnenkraut abbrausen. Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Bohnen waschen und in einem Topf in Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut bissfest kochen. Pfifferlinge und Schalotten in Rapsöl in einer Pfanne scharf anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss die blanchierten Bohnen unterziehen, nochmals

½ Bund Bohnenkraut
2 EL Rapsöl
1 EL Crème fraîche de Normandie

durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterheben.

Für die Garnitur:
½ Bund Bohnenkraut

Das Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln.

Das rosa gebratene Lammkarree mit Tomatenkruste, und Bohnen-Pfifferling-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit Bohnenkraut garnieren, mit dem Gewürzöl beträufeln und servieren.

Zusatzbestellung von Gottfried:
1 Zitrone
50 g Speck
10 Schwarze Oliven
1 EL mittelscharfer Senf
50 g Parmesan

Gottfried hat seinen Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt.
Die Krustenmasse wird bei Gottfried mit Zitronensaft und Parmesan gewürzt. Direkt nach dem Braten in der Pfanne bestreicht er es mit Senf, belegt es mit der Krustenmasse und gibt das Karree in den Ofen. Im Ofen gart das Lammkarree dann bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad.
Den Speck schneidet er klein, brät ihn mit den Pfifferlingen an und mischt ihn unter das Gemüse. Die Oliven schneidet Gottfried in kleine Stücke und gibt sie zu dem Gemüse.

Zusatzbestellung von Helmut:
1 Orange, davon der Abrieb
50 g Parmesan
1 TL Ras el-Hanout
50 g Speck
1 EL Pistazienkerne.

Helmut hat seinen Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt.
Er gibt zu seiner Kruste Orangenabrieb, Die Pstazienkerne hackt er grob, brät sie in einer Pfanne in Öl an und gibt sie mit Orangenabrieb und Ras el-Hanout zu der Krustenmasse. Bevor die Kruste auf das Lammkarree gelegt wird, wird es mit Senf bestrichen.
Auch er schneidet den Speck klein, brät ihn mit den Pfifferlingen an und mischt ihn unter das Gemüse.

| Die Küchenschlacht – Menü am 23.06.17 |
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Bohnensalat mit Pfifferlingen, Estragon und Gewürztomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten:
20 Kirschtomaten mit Rispe
4 Zehen Knoblauch
½ Zimtstange
20 Fenchelsamen
10 Korianderkörner
50 ml trockener Weißwein
5 schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.
Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne, Zimt, Fenchelsamen, Korianderkörner und schwarze Pfefferkörner anrösten. Kirschtomaten einritzen und mit Knoblauch in der Gewürzpfanne in Olivenöl 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tomaten 10 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Für den Bohnensalat:
200 g breite Bohnen
50 g Pancetta, in Scheiben
100 g Pfifferlinge
2 Schalotten
20 g Butter
1 Zweig Bohnenkraut
100 ml Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Wasser erhitzen. Bohnenkraut abbrausen. Bohnen von den Enden befreien, mit Bohnenkraut in siedendes, gesalzenes Wasser geben und bissfest garen.
In einer Pfanne Öl erhitzen. Pfifferlinge putzen und in der Pfanne braten. Schalotten abziehen und fein schneiden. Pancetta fein würfeln. Beides unter die Pilze mischen und 4 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen in kleine Stücke schneiden und mit der Butter zu den Pfifferlingen geben. Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:
50 ml Mayonnaise
10 Zweige Estragon

Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In kleine Stücke schneiden. Mayonnaise mit den Estragonblättern in einem Multizerkleinerer mischen.

Die Tomaten auf derEstragon-Mayonnaise platzieren und mit dem Bohnensalat mit Pfifferlingen auf einem Teller anrichten und servieren.